

# Sorbet à la nectarine blanche

Certains vous diront, et d'ailleurs exagéreront tel le pêcheur qui vient de pêcher une sardine dans le port de Marseille, que je suis un malade des glaces. C'est un peu vrai que déguster quelques boules par ci et quelques boules par là ne me déplaît pas, bien au contraire. Mais ce que je ne supporte pas c'est qu'on remette le pot au congélateur après s'être servi. Faites l'expérience elle n'a plus le même goût du tout.

J'estime que c'est gâcher la marchandise et que c'est un devoir de finir tout bloc de glace entamé. Devoir auquel je me sacrifie régulièrement pour le bien être de tous.

Le truc est donc de faire des bacs ou pots plus petits, et le meilleur moyen est encore de faire soi-même ses glaces et sorbets. Actuellement je suis plutôt sorbet, il faut que j'avoue que mon sacrifice régulier, qui est parfois plus proche d'une flagellation il faut le dire, ajouté à ma passion pour les produits laitiers tels yaourts et fromages blancs ont quelque peu fragilisé ma flore intestinale, à moins que ce ne soit les années qui passent, allez savoir.

Toujours est-il que je me suis orienté vers la fabrication de sorbet, surtout qu'à cette époque de l'année c'est le plein moment. Jusqu'à il y a peu, je n'appréciais pas trop les sorbets, trop sucré le plus souvent et un goût parfois un peu léger. Le mieux est de les faire soit même il n'y a pas de doute et maintenant je suis réconcilié avec eux.

Je vous propose aujourd'hui un sorbet de nectarine blanche, vu que c'est la pleine saison.

Alors pour un litre de sorbet, il faut compter :

1,5 kg de nectarines blanches MURES

200 g de sucre

1 jus de citron

Le reste est un jeu d'enfant, dénoyauter et éplucher les nectarines.

Les couper en petits morceaux.

Ajouter le sucre et le jus de citron.

Mixer le tout pour en faire une sorte de soupe.

Mettre 50 mn dans la turbine à glace (si vous avez une sorbetière pour le temps il vaut mieux vous référer à son mode d'emploi)

Puis mettre en pots et direct au congélateur.

Evidement là vous pouvez choisir la taille des pots, je prends des récipient en plastique avec couvercle qui supporte la congélation d'environ 500 ml. C'est une bonne proportion généralement.

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le lundi 17 août 2009**

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/11232-sorbet-nectarine-blanche.html>